齊民要術

四

特 1
797

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797

ガラス使用

齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及糵子第六十八
常滿鹽花鹽第六十九
作醬等法第七十
作醋等法第七十一
作豉等法第七十二
八和齋第七十三
作鮓等法第七十四

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

特1 797

作脯腊等法第七十五
作羹臛第七十六
作蒸缹第七十七
胚腤煎消第七十八
菹緑等法第七十九

字彙曰徐玄曰酢今俗作醋故切乃酢字酸將也周伯琦曰酢與醋互用非玉篇曰

黃衣黃蒸及糵第六十八 黃衣一名麥䴷

作黃衣法 六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之擿箔上敷席置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈薍葉薄覆無薍葉者刈胡菜擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菜覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡菜而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥䴷者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善

薍烏患切草名烏蓲也

作黃蒸法 七月中取生小麥細磨之以水溲而蒸之氣餾好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥䴷法亦勿颺之慮其所損

作糵法 八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之腳生布麥於席上厚二寸一日一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煑白餳糵若煑黑餳即待芽生青成餅然後以刀劚取乾之欲令餳如琥珀色者以大麥為其糵

字彙曰劚音麗劚破也

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

国立国会図書館 タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

造常滿鹽法 以不津甕受十石者一口置庭中上恒有浙水須用時挹取前煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熟盛還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴爭還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法 五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令清盡又以鹽投之水鹹極則鹽不復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好白無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似印而成印輒沉澱取之花印白如珂雲其味又美

作醬法第七十

十二月正月爲上時二月爲中時三月爲下時用不津甕甕津則壞植酢者亦不中用之置日中高處石上夏雨無令水浸甕底以一鈇鍬一本作生縮鉄釘子皆歲殺釘著甕底石下後雖有雉媱婦人食之醬亦不壞爛也用春種烏豆春豆粒小而均晚豆粒大而雜於大甑中燥蒸之氣餾半日許復貯出更裝之廻在上居下不爾則生熟不多調均也氣餾周徧以灰覆之經宿無令火絶取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭者能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣醬看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾夜則聚覆無令潤濕臨炊舂去皮更裝入甑中蒸令氣餾

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙曰𦾓音橘草也可染其子可食

則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不碎（若不重餾碎而難淨）簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸豆黃良久淘汰挼去黑皮（湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也）漉而蒸之（淘豆湯汁即煮細豆作醬以供旋食大醬則不用汁）一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸草𦾓（居恤反）麥麴令極乾燥（鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬赤美𦾓令醬芬芳𦾓挼簸去草土麴及黃蒸各別擣細末簁馬尾羅彌好）大率豆黃三斗麴末一斗黃蒸末一斗白鹽五升𦾓子三指一撮（鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麴者一升當笨麴三升殺多故也）

豆黃堆量不槩鹽麴輕量平槩三種量訖於盆中面向太歲和之（向太歲則無蛆蟲也）攪令均調以手痛挼皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手挼令堅以滿爲限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之（臘月五七日正月二月四七日三月三七日）當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣悉貯出搦破塊兩甕分爲三甕日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於小盆內減鹽汁浸之挼取黃滓漉去滓合鹽汁瀉著甕

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

中率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也仰甕口曝之諺曰萎蕤葵曰乾醬言其美矣十日內每旦數度以杷徹底攪之十日後每日輒一攪三十日止雨即蓋甕無令水入水入則生蟲二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若爲姙娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕中則還好俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損乞人醬時以新汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麞鹿兎肉皆得作取良肥新肉去脂細剉陳肉乾者不任用合時令醬臭曬麴令燥熟擣絹簁大熟擣簁絹簁

率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾

盤上和令均調內甕子中有骨者和訖先擣令骨多髓既肥臭醬邪然也泥封日曝寒月作之於黍穰積中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買新殺雞煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁亦得無用陳肉令醬臭無雞好酒解之還著日中曝

作卒成肉醬法牛羊麞鹿兎肉生魚皆得作細剉肉一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白

鹽一斗 麴及黃蒸並曝乾絹篩唯一月三十日停是以不須斛鹹則不美 盤上調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒令赤去灰水澆以草厚蔽之令酥中纔容醬瓶大釜中湯煮空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令去瓶口三寸 滿則近口者焦碗盖瓶口熟泥密封內草中下土厚七八寸 土薄火燃則合醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖便不復中食也 於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時醬出便熟 若未熟者還覆臨食細切葱白著麻油炒葱令熟以和肉醬酢美異常也

作魚醬法 鮸魚鱒魚第一好鯉魚亦中 鱒魚即全魚鮸魚即全作不用切去鱗淨洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚一斗用黃衣三升 一升全用二升作末 白鹽二斤 黃鹽則苦乾薑一升 末之橘皮一合 縷切之和令調均內甕子中泥密封日曝 勿令漏氣熟以好酒解之作魚醬肉醬皆以十二月作之則經夏無蟲 餘月亦得作但度夏耳

乾鱭魚醬法 一名刀魚六月七月取乾鱭魚一盆中水浸置屋裏一日三度易水三日好淨洗去鱗全作勿切令魚一斗熟末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘗末亦得白鹽二升

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

半於糜中和令調均布置甕子泥封勿令漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法 小麥一石漬一宿炊趴之令黃衣以水一石六斗鹽三升煮作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法 治榆子仁一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法 成膾魚一斗以麴五升酒二升鹽三升橘皮二葉合和於瓶內封一日可食甚美

作蝦醬法 蝦一斗飯三升爲糁鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作爆腤法 始蟬反 羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟細切之薑五片橘皮兩葉雞子十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉臛上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生腤法 羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之縷切生姜雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後

鮧魚醬五月可爲醬上旬醃楚校切豆中煮之

以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鮧鮚法 昔漢武帝逐東至於海濱聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以至土覆之法香氣上達取而食之以爲滋味遂東得此物因名之置魚腸醬也

取石首魚鮆魚鰡魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹內器中密封置日中夏二十日

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹（母蟹下尖公蟹狹而長）得則水中勿令傷損及死者一宿腹中淨（久則吐黃吐黃則不好）先煮薄糖（糖薄餳）著活蟹於冷糖甕中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待令甕盛半汁取糖中蟹內著鹽蓼汁中便死（蓼宜少著多則爛）泥封二十日出之舉蟹臍著薑末還復臍如初內著坩甕中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風裏則壞而不美也

字彙曰坩音堪土器也謝玄寄裹蕉一坩陶侃遺母以坩蕉

又法直煮鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則內鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好值風如前法食時下薑末調黃盞盛薑酢

作酢第七十一

（酢醋也）

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤為姙婦人所壞者磚軟中乾上末洵著甕中即還好

作大酢法七月七日取水作之大率麥麩二斗粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥麩次下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口拔刀橫甕上二七日著井花水一碗便熟常置一瓠以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

秫米神酢法

七月七日作。置甕於屋下。大率麥麫一斗，水一石，秫米三斗。無秫者，粘黍米亦中用。隨甕大小，以向滿為限。先量水浸麥麫訖，然後淨淘米，炊而再餾，攤令冷，細擘麴破，勿令有塊子。一頓下釀，更不重投。又以手就甕裏搦破小塊，痛攪令和，如粥乃止。以綿幕甕口。一七日一攪，二七日一攪，三七日亦一攪。一月日極熟。十石甕不過五斗澱。得數年停久。為驗其淘米泔即瀉去，勿令狗鼠得食。貴黍亦不得人啖。

又法

亦以七月七日取水。大率麥麫一斗，水三斗，粟米熟飯二斗，隨飯大小，以向滿為度。水及黃衣當日頭下之。其飯分為三分，七日初作時下一分，當夜即沸；又三七日更炊一分投之；又三日復投一分。但綿幕甕口，無機刀益水之事。溢即加甑。

又法

亦七月七日作。大率麥麫一升，水九升，粟飯九升，一時頓下，亦向滿為限。綿幕甕口。三七日熟。前件二種酢，例清少澱多。至十月終，如壓酒法，毛袋壓出，則貯之。其糟別甕水澄，壓取先食也。

粟米麴作酢法

七月、二月向末為上時，八月、四月亦得作。大率笨麴末一斗，井花水一石，粟米飯一石。明旦作酢，今夜炊飯，薄攤使冷。日未出前，汲井花水，斗量著甕中。量飯著盆中，或栲栳中，然後瀉飯著甕中。瀉時直傾之，勿以手撥飯。水量麴末，為著飯上，慎勿撓攪，亦勿移動。綿幕甕口。三七日熟。美釀少澱，久停彌好。凡酢未熟、已熟而移甕者，率多壞矣。熟則無忘接取清，別甕著之。

秫米醋法

五月五日作，七月七日熟。入五月則多收粟米飯醋漿，以擬和釀，不用水也。漿以極醋為佳。末乾麴，下絹簁。經用粳秫米為第一，黍米亦佳。米一石，用麴末一斗。麴多則醋

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

不美唯再餾淘不用多遍初二淘汁即餾以浸饋令飲汁盡重裝作再餾飯下攤去熱氣令如人體於盆中和之擘出麴塊以麵拌之必令均調下醬醋更搦破令薄粥稍則酷尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以滿爲限七日一度攪之七日以外十日一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿令生水甕中取十石甕不過五六斗糟耳接取清別甕貯之得停數年也

大麥酢法

七月七日作若收藏取七日水十五日作者必須則不成於屋裏近戶裏邊置甕大率小麥麩一石水三石太麥細造一石不用作米則科麤是以用造簸訖淨淘炊作再餾飯攤令小煖如人體下釀以杷攪之綿幕甕口二日便發時數攪不攪則生白醭則不好以棘子徹底攪之恐有人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日浮淘粟米五升亦不用過細炊作再餾飯亦攤如人體投之杷攪綿幕三四日看水消攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美淳釅一盞醋和水一碗乃可食之八月中接取清別甕貯之益合泥頭得停數年不須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入甕中若用黍米投彌佳白舍粟米亦得

燒餅作酢法

亦七月七日大率麥麩一斗水三斗亦隨甕大小增加水麩亦當日頓下初作日軟漫數升麩作燒餅待冷下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度後當味美沸定便止有薄綠諸麵餅但是燒煳者皆得投之

迴酒酢法

凡釀酒失所味醋壓者皆宜迴作酢大率五斗米酒酷更著麴末一斗麩麩一斗二石攤令冷如人體投之杷攪綿幕甕口每日

再度攪之春下七日熟秋冬稍遲皆
美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法 春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢
大率酒一斗用水三斗合甕盛置日
中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日
後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之
數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方 大率酒兩石麥麩一斗粟米飯六斗少媛
投之杷覺綿幕甕口二十七日熟美醡殊常矣

神酢法 要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸
一斛熟蒸麪三斛凡二物溫溫煖便和之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中
用經再宿二日便睦之如大甕中經三二日甕熟必以冷水洗之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿二月酢成可食初

熟忌洗洗熱食犯之必壞酢若無黃蒸及麪者用
麥麩一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛
置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法 置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹
甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠
必令均調勿令有堀先內荊葉竹於甕中然後下糠糟於葉外均平以手按之去甕口一尺許
便止及冷水遶黃外均洗之候黃中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以碗杷取黃
汁洗四畔糟糠上三日後糟熟發香氣夏七日冬二七日嘗酢極酣味無糟糠氣便熟矣猶
小苦者是未熟更洗如初候好熟乃杷取復中淳濃者別器盛更汲冷水遶淋味薄乃止淋法
令當日即了糟任飼豬其初杷淳濃者夏得二十日乃止冬得六十日後洗者止得三五日供食也後淋

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

當是不撤薑食

酒糟酢法 春酒糟則壓頭須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味薄作法用石磓子棘部著切令破以水拌而蒸之熟便下擣去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖臥於酢甕中以向滿爲限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿醋孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫時以旅茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法 用春糟以水和磓破塊使厚薄如未熟粟米飯四斗投之盆覆容泥二七日酢熟美釀得夏停之甕置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法 用大豆一斗熟沃之漬令澤炊暵極燥以酒灌之任性多少以此爲率

作小豆千歲苦酒法 用生小豆六斗水汰則甕中黍米作饋覆豆上酒三石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法 小麥三斗炊令熟者堋中以布密封其口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法 取麴粗米各二斗清水一石漬之一宿沸取汁滋米麴飯令熟極熟投甕中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土張邊間中央板盖其上下居十三日便酢

新成苦酒法 取黍米一斗水五升煮作粥麴一斤燒令黃趧破者甕底以熟好泥二日便錯已嘗經試酒酢亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美釀與大酢不殊也

烏梅苦酒法 烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水中即成酢耳

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

本邦赤味曾玉味曾之類乎豆油曰多末利參尾勢濃之間用之
分一本作

蜜苦酒法　水一石蜜一斗攪使調和密蓋甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法　蜜一斤水一合封著器中與少胡荽子著中以辟得不生蟲正月作九月九日熟以一銅匕水添之可三十人食

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法　先作煖蔭屋坎地深三二尺屋必以草蓋瓦則不佳密泥塞屋牖勿令風及蟲鼠入也開小戶僅得容人出入厚作藁籬以閉戶四月五月為上時七月二十日後八月為中時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱分則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚常作者番次相續常有熱氣春秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆尚濕生熟難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如飼生豆搯軟便止傷熟則豆爛漉著淨地撣之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法以杷枚略取堆裏冷豆為心堆之必以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者居外還作尖堆勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前法作尖堆若熱湯人手者即為失節傷熱矣凡四五度翻內外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以手候煖則凡翻翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便內外均煖悉著白衣豉為初定從此以後乃生黃衣復

搯音滔周書師乃搯
搯字彙曰枚音險鑿屬
字彙曰波陀不平貌

字彙曰揮音亦耕也

揮其令厚三寸便閉戸三日再入三日閉戸復以杴東西作壠耩豆如穀壠形用栖耩均調杴㓫法必令置地豆若著黄地即便爛矣耩偏以杷耩豆常令厚二寸間日耩之後豆著黄衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟量之簸訖以大甕盛之半甕水内豆著甕中以杷急抨之使淨若初煮豆傷熱者急手抨淨則漉出若初煮豆微生則抨淨宜小停之使豆小軟則難熟大軟則豉爛水多則難淨是以正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許一人捉筐一人汲水於甕上就筐中淋急手擻筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦漉水盡委著席上先多收谷蘵於此時内谷蘵於蔭屋窖中掊谷蘵作窖底厚二三尺許以蘧蒢蔽窖内豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實内豆盡掩席覆之以谷蘵埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五

字彙曰蘵蘵同之石切郭璞云蘵草葉似酸漿華小而白中心黄一名黄蒢

玉篇曰抖擻起物也字彙曰掊音裒把也易曰君子以掊多益寡掊猶減也又擊也甏也倒也

日便熟過此住則傷若日數少者豉白而用費唯食此自然香美矣若自食欲久留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷蘵燒地令熱勿焦乃淨掃内豆於蔭屋中則令湯澆黍穄裏令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周而覆蓋若冬作豉少屋令裏覆亦不得煖者乃淨須於蔭屋之中内微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹客閉戸勿令泄其煖熱之氣也

食經作豉法

常夏五月至八月是時月也率一石豆熟澡之漬一宿明日出蒸之手捻之破則可使敷冷地地惡者亦可席上敷之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸

許三日視之要須遍得廣爲可出芽又薄撣之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煮豆取濃汁并秫米女麴五升鹽五升合此豉中以豆汁漉漬之令調以手搏令汁出指間以此爲度畢內餅中若不滿餅以矯桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煮矯桑葉汁漬之乃蒸如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食豉法　隨作多少精擇豆漫一宿且炊生芽卧之如作女麴形二七日豆生黃衣簸去之更曝令燥復以水濕令濕手搏之使汁出從指岐間出爲佳以著甕器中掘地作坎令足容甕器燒坎中令熱內甕著坎中以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三徧成

作麥豉法　七月八月中作之餘月則不佳小麥細磨爲麵以水拌之而蒸氣餾好熟乃下撣之令冷手接令細布置蓋亦如麴黃蒸法七日衣足亦勿翻揚以鹽湯周徧漉潤之要蒸氣餾極熟乃下撣去熱氣及煖內甕中泥盖於糞中燠之二七日色黑氣香味便熟搏作小餅如神麴形繩穿爲貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蝿塵垢之汙用時全餅著湯中煮之色足漉出削去皮粕還棄一餅得數遍煮用熟香美乃勝豆豉折破湯漫研用亦得然汁濁不如前全煮汁清也

周礼醢人注凡醯醬所和細切爲齏字彙曰擣辛物爲之辛物薑蒜之類又碎也和也劑也

八和齏 初稽反 第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟粟黃五稷米飯六鹽七醬八齏曰欲重不則傾動起塵蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣不著則蒜有粗成以檀木爲齏臼稷米硬而杵頭不涂汗

大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也杵長四尺入口七八寸圓之以上八棱作之平立急舂之舂緩則塵起又辛氣薑灼揮汗或能塵汗是以須力立舂之蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯浦曝令半許半生用朝歌大蒜宜辛辣常異宜分破去心全用之不然辣失其食味也生薑削去皮細切以冷水和之生布絞去若汁可以香魚美姜五升齏用生姜一兩乾姜減半兩耳橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹進此爲度薑橘取其香味氣不須多多則味苦白梅作法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣熟栗黃諺曰金齏玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益

美味研五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也秫米飯膾齏金訣云倍着齊蒜多則辣故研美耳五升齏用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮爲末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下舂令熟次下浦蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘不先擣則不熟不是以臨熟乃下之醋必須好惡則齏苦大醋經年釀者先以水調和令得所然後下之愼勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也右件法止爲膾齏耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

二好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切
膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷
然後洗也洗手則膾濕物有自然相壓蓋亦燒穫殺氐之流其理難彰矣
食經曰冬白橘蒜齏夏白梅蒜齏肉膾不用
梅
作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可碓擣下絹筛然後水和更研之地令悉著盆合著揚簁上少時絞其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則大辛苦搏作圓子大如李成餅子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美替中須則取食其爲齏者初絞訖即下美醋解之

食經作芥醬法熟擣芥子細筛取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三四過而去其苦微火上攪之少煽覆甌底上以灰圍甌邊一宿則成以薄醋蓋厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作擣齏

作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋爲時冬夏不佳寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生腥不中食魚雖美而不耐久肉長尺半已上皮骨堅硬不任爲膾者皆堪爲鮓也取新鯉魚魚雖大爲佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺寸廣一寸厚五分皆使纖別有皮纖大長外以過熟傷醋不成佳食之始可數近骨上生腥不甚食常三分收一耳纖小則均熟寸數者大率言爾亦不可

要脊骨宜方漸其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉臠別斬過皆使有皮不宜令有無皮臠也手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上迮去水世名逐水塩水不盡令酢亦無嫌也水盡臠爛經宿迮者亦無嫌也炙一半嘗鹹淡則更以塩和糝鹹則以塩接之炊秔米飯爲糝飯欲剛不宜弱弱則爛鮓并菜莧橘皮好酒於盆中合和之攪令糝著魚乃佳菜莧全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一十鮓用酒半升惡酒不用布魚於甕中一行魚一行糝以滿爲限腹腴居上肥則不能久熟須先食故也魚上多與糝以竹蔕交橫帖上八重乃止無蔕菰蘆葉並可用春冬無葉時可破葦代之削竹插甕子口內交橫絡之無竹用荊也著屋中著日中火邊者患臭而不美者穠厚茹勿令凍也赤蓼出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥作羹鮓法臠魚洗訖則塩和糝十臠爲穰以荷葉裹之唯厚爲佳穿破則虫入不復須水浸鎮迮之畢三日便熟名曰曝鮓荷葉別有一種香音相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合塩二合醃一宿厚與糝盡更洗淨魚與飯裹不用塩也作魚鮓法削去畢便塩醃一食頃漉汁令

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

作長沙蒲鮓法 治大魚洗令淨厚鹽令魚不見水中鹽飯穰清五宿洗去鹽炊白飯漬令四多飯無若

作夏月魚鮓法 臠一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱萸二十顆仰着器中多少以此爲率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中截却頭尾煖湯浮疏洗去鱗訖復以冷水浸一宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊糜米飯爲糝嘗鹹淡得所取生茱萸葉布甕子底少取生茱萸子和飯取香而已不必多多則苦一重

魚一重飯飯倍多且熟手按令堅實荷葉閉口無荷葉取蘆葉無蘆葉乾箬葉亦得泥封勿令漏氣置日中春秋一月夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗火炙特精脆之尤美也

作豬肉鮓法用肥豬肉淨爛治訖剔去骨作條廣五寸三分易水煮之令熟爲佳勿令大爛熟出待乾切如鮓臠片之皆令帶皮炊粳米飯爲糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法糝欲倍多令早熟泥封置日中一月熟蒜薤薑鮓任意所便

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

脡之尤美矣

字彙曰脯音府脯肉東方朔曰乾肉爲脯又曰腊音息乾肉周礼疏脯之言夕也朝暴於夕乃乾也

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月爲佳用牛羊麞鹿野豕猪肉或作條或作片罷（凡破肉皆須順理不用斜）各自別搥牛羊骨令碎熟煮取汁掠去浮沫停之使清取香美豉（別以冷水淘去塵穢）用骨汁煑豉色足味調漉去滓待下鹽（適口而已勿使過鹹）細切葱白擣令熟椒薑橘皮皆末之（量多少）以浸脯手揉令片脯三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實脯成置虛靜庫中（著烟氣味苦）紙袋籠而懸之（置於甕則鬱浥若不籠則青蠅塵汙）臘月中作條者名曰瘃脯堪度夏每取時先取其肥者（肥者膩不耐久）

作度夏白脯法（臘月作最佳正月二月三月亦得作之）用牛羊麞鹿肉之精者（肥不耐久）破作片罷冷水浸搦去血水清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實（僅使堅實而已慎勿令碎肉出）瘦死牛羊及羔犢彌精小羔子全浸之

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙曰瘃音竹手足凍瘡
字彙曰煻音堂煨火
字彙曰燒音鹿煉也

先用暖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甛肥脯法 臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鱧魚脯法 一名鮦魚也 十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中燒 鳥刀切 之去泥草以皮布裹之而搥之白如珂雪味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法 臘月初作 用鵝鴈鷄鴨鶬鳵鳧雉兔鴿鶉生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶 留脂瓶則臊也 全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁 牛羊科得不須並用 浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾火炙熟搥亦名瘃臘亦名瘃魚

臘 鷄雉鶉三物去腥藏物開臆

作脃脯法 臘月初作任為五味脯者皆中作唯魚不中耳 白湯熟煮掠去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上陰乾之甜脆殊常

字彙曰羹以菜爲主臛以肉爲主

作泥魚法四時皆得作之凡生魚悉中用唯除鮎鱖上奴下胡化反耳去直腮破腹作魚淨莎淨洗不須鱗夏月時須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須覆盛泥封勿令蝇蛆甕須鑽底數孔板引去腥汁汁盡還塞肉紅赤色便熟食時洗郤鹽煮蒸炮任意美於常魚作鮓醬燉煎悉得

羹臛法第七十六

食經作芋子酸臛法猪羊肉各一斤水一斗煮令熟成治芋子一升別蒸之葱白一升著肉中合煮使熟粳米三合鹽一合豉汁一升苦酒五合口調其味生薑十兩得臛一斗

作鴨臛法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱三升芋二十株橘皮三葉木蘭五寸生薑十兩豉汁五合米一升口調其味得臛一斗先以八升酒煮鴨也

作鱉臛法鱉具完全煮去甲藏羊肉一斤葱三升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升煮鱉鹽苦酒口調其味也

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煮令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用餳六斤今除也

作羊蹄臛法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉作兎臛法兎一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也

作酸羹法用羊腸二具餳六觔瓠葉六觔葱頭二升小蒜三升麵三斤豉汁生姜橘皮口調之

作胡羹法用羊脇六斤又肉四斤水四升煮出脇切之葱頭一斤胡荽一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羹法用胡麻一斗擣煮令熟研取汁三升葱頭二升米二合煮火上葱頭米熟得二升半在

作瓠菜羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽豉五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉豚骨煮使

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10卷』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙曰篛音歌篛笋莚出南中

字彙曰膜同饌

字彙曰胳音各腋下

熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹一斗五升

作筭篛鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法臠亦如此篛四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸出之更洗小蒜白及葱白頭汁等下之令沸便熟也

肺膜（蘇本反）法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉臛以粳米二合生薑煮之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊胳肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒

正篇海曰肪音方脂肪也肥也

篇海曰肶同膍音皮鳥肶胵鳥藏也又牛百葉也

字彙曰㹠同豚

末一合豆醬一升豉汁五合麪一升五合和米一升作糝都和合更以水三升澆之解大腸淘汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長五寸煮之視血不出便熟寸切以苦酒醬食之也

羊節解法羊肶一枚以水雜生米三升葱一虎口煮之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤猪肉半斤合剉作臛下蜜令甜以向熟羊肶投臛裏便煮得兩沸便熟治羊合皮如豬㹠法善矣

羔羹法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠如兩指大豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎口細切及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口臛

一鹿頭用二斤豬肉作臛

食膾魚蓴羹羔羊羹之菜蓴爲第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹葉舒長足名曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月肉不中食蓴有鵝蠶著故也蠶甚細微與蓴一體不可識別食之損人十月水凍蠶死蓴悉可

字彙曰羶音毛礼內則羶薌以菜雜肉爲薌也又羶之以蘘藻詩周南左右羶之字彙蝟蝸牛

字彙曰煠音瞥同爍湯深博雅瀹也

食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者根上頭絲蓴下茭絲蓴既死上有根茭形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鐺中熱湯暫煠之然後用不煠則苦澀絲蓴環蓴悉長用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用蕪菁英秋夏可畦種苨蒿蕪菁葉冬用薺菜以羹之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少著不用多多則失羹味乾蕪菁無味不中用豉

汁於別鎗中湯煮一沸漉出淳澄而用之勿以
杓捉捉則美濁過不清煮豉但作新琥珀色而
已勿令過黑黑則鹹苦唯蓴芼而不得著葱薤
及米糝葅醋等蓴尤不宜鹹羹熟即下清冷水
大率羹一斗用水一升多則加之益羹清雋甜
美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羹濁而
不能好

食經曰蓴羹魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入
蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三

寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破破鯉
魚邪截令薄准廣二寸橫盡也魚半體熟煮三
沸渾下蓴與豉汁漬鹽

醋葅鵝鴨羹方寸准熬之與豉汁米汁細切醋
葅與之下鹽半蓴下醋與葅汁

菰菌魚羹魚方寸准菌湯沙中出劈先煮菌令
沸下魚又云先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不
沙肥肉亦可用半蓴之

荀思丑反筍古可反魚羹筍湯清令釋細擘先煮筍

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

令煮沸下魚鹽豉半奠之鯉魚臛用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪截臛葉方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米汁煮熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也鯉魚臛用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臛與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法也

臉臟上力減反下初減反用豬腸經湯出三寸斷之決破切細熬與水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小

字彙曰爓燖熨以湯汏毛令脫也又沈肉放湯也又火熟物

蒜芥並細切鍛下鹽醋蒜子細切將血奠與之早與血則變大可增米奠鯉魚湯肉用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及霍葉斜截爲方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水中與白米糝煮熟與鹽薑糊橘皮屑米半奠時勿令有糝

鮓臛湯爓徐廉反去腹中淨洗中解五寸斷之煮沸令變色出方寸分准熬之與豉清研汁煮令極熟葱薑橘皮胡芹小蒜並細切鍛與之下鹽

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

醋半奠

斮七艷反次用肥鵝鴨肉渾米煮研爲候長二寸廣一寸厚四分許去大骨白湯別煮斮經半月久漉出淅其中杓迮去令盡半肉下汁中煮與鹽豉將熟細切鍜胡芹小蒜與之生熟如爛不與醋若無斮用菰菌用地菌黑裏不中斮大者中破小者渾用斮者樹根下生木耳要復接地生不黑者乃中用米奠也損腎用牛羊百葉淨治令白鼈葉切長四寸下

鹽豉中不令大沸大熟則肭但令小卷止與二寸蘇薑末和肉漉取汁盤滿奠又用腎切長二寸廣寸厚五分作如上奠亦用入薑鼈別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍜幷鹽醋與之別作臛臨用寫臛中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之治羹臛傷鹹法取車轍中乾土末綿篩以兩重

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797　　ガラス使用

帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則淡便引出

蒸魚法第七十七　魚方九ノ切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近水淨拭以豉汁濃者二升漬米令色黃赤炊作飯以葱白長二寸一升細切鹽橘皮各二升鹽三合合和之著甑中蒸之取熟蒸羊肫鵝鴨悉如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑之用橘皮升

蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生秫米一升勿令近水濃豆汁漬米令黃色炊作饘復以豉汁灑之細切薑橘皮各一升葱白三寸四升橘葉一升合煮餾中容覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也

蒸熊羊如肫法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤鹽五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著鹽

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

安甑中蒸令極熟
無豬肉法淨燖豬訖更以熱湯遍洗之毛孔中
即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破
於大釜煮之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添
水數數掠脂脂盡漉出破爲四方寸臠易水更
煮下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢
漿代之添水掠脂一如上法脂盡無復氣漉出
板初於銅鐺中無之一行肉一行擘葱渾豉白
鹽薑椒如是次第布訖下水無之肉作琥珀色

乃止恣意飽食亦不餇烏縣切乃勝燠肉欲得著
冬瓜苷瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂
練白如珂雪可以供餘用者焉
無豚法肥豚一頭十五斤水三升苷酒三升合
煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先裹薑一升
橘皮二葉葱白三升豉汁涑饙作糝令周醬清
調味蒸之炊一石米頃下之也
無鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉
秫米四升爲糝先裝如無豚法訖以豉汁橘皮

葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃下之
胡炮著教切肉法肥白羊肉生始周年者殺則生
縷切如細菜脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒葷
撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉脂內於
肚中以向滿爲限縫合作浪中坑火燒使赤腳
灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊
一石米頃便熟香美異常非著炙之例
蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著
上合蒸熟出可食之

蒸豬頭法取生豬頭去其骨煮一沸刀細切水
中洽之以清酒鹽肉蒸皆口調和熟以乾薑椒
著上食之
作懸熟法猪肉十斤去皮切臠葱白一升生薑
五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七
斗米頃下
食次曰熊蒸大剥大爛小者去頭腳開腹渾覆
蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫
米靡白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

篇海曰箬音若竹葉而長大

蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸奠合糝又云秫米鹽豉葱䪥薑切鍜爲屑內熊腹中蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸令小熟宜肉糝用饙葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在下（豚蒸如蒸熊 鵝蒸去頭如豚）

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煮秫米如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖篡（祖咸反）之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹

篇海篸糝同箬 康熙字典鯿或作鱝

小蒜置土篸箬蒸之既奠開箬櫡邊奠上毛蒸魚菜白魚鱝（音賓）魚最上淨治不去鱗一尺已還渾鹽豉胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸之奠亦菜上蒸又云竹籃盛魚菜上又云竹蒸並奠

蒸藕法水和稻穰糠揩令淨研去節與蜜灌孔裏使滿溲蘇麵封下頭蒸熟除麵寫去蜜削去皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙曰腌諸成切音征煮魚煎肉曰腌又曰腊音諳煮魚肉也

腌腊煎消法第七十八

腌魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種肉腊兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子浮便熟食之

食經腌鮓法破生雞子豉汁鮓俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子瀉中奠二升用雞子衆物是停也

五侯腌法用食板零捽雜鮓肉食水煮如作羹

法

純蒸魚法一名魚魚用鯽魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又云切生薑令長奠時葱在上大奠二小奠若大魚成治准此

腊雞一名魚雞一名雞臟以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不炙與成治渾雞俱下水中熟煮出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之肉若冷將奠蒸令煖滿

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既熟擘奠與汁葱蘇在上莫按下可增葱白令細

腊白肉一名白焦肉鹽豉煮令向熟薄切長二寸半廣一寸准甚薄下新水中與渾葱白小蒜齏鹽豉清又齏葉切長二寸與葱薑不與小蒜齏亦可

腊豬法一名焦豬肉一名豬肉鹽豉

腊魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切葱與豉葱俱下葱長四寸將熟細切薑胡芹小蒜與之汁色欲黑無醋者不用椒若大魚方寸准得用軟體之魚大魚不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗若酒蜜中半和鹽漬魚一炊久漉出膏油煞之令赤渾奠焉

勒鴨消細研熬如餅膞熬之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切熬黍米糝鹽豉汁下肉中復熬令似熟色黑平滿奠兎雉肉次好凡肉赤鯉皆可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙曰葅同菹音租淹菜爲菹

五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁炒令極熟下薑椒末食之

葅綠第七十九

食經曰白葅鵝鴨鷄白煮者鹿骨研爲准長三寸廣一寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云准訖肉汁中更煮亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿莫焉

葅肖法用豬肉爭肉鹿肥者麤菜細切烝之與鹽豉汁細切菜葅菜細如小蟲絲長至五寸下肉裹多與葅汁令酢

蹲鴟葅法搥之火炙令熟細擘下酢又云蒸之細切香菜置上又云下沸湯中即出擘如上香菜蓼法

綠肉法用豬雞鴨肉方寸准烝之與鹽豉汁煮之葱薑橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰綠肉豬雞名曰酸

白瀹瀹煑也音藥肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

水和之擘肫令淨能若有麤毛鑷子拔去柔毛則剔之芽蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋盛肫漬酢漿水煮之繫小石勿使浮出上有浮沫數掠去兩沸急出之及熱以冷水沃豚又以芽蒿葉揩令極白淨以少許麵和水爲麵漿復絹袋盛肫繫石於麵漿中煮之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷水和煮肫麵漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫爓治訖幷骨斬臠之令片別帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煮爲佳下粳米爲糝細擘葱白幷豉汁下之熟下椒醋大美

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

齊民要術卷第八

齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈思勰撰

炙法第八十

脾奥糟苞第八十一

餅法第八十二

糗饘第八十三

煮粔第八十四

醴酪第八十五

飧飯第八十六

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797

ガラス使用

字彙曰豭音牝豬兒又曰豶犍牛也又畜健強者皆曰犗又牸音字牝牛

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

餳餔第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十 炙豬法

凡乳下豘極肥者豶牸俱得繫治一如煮法揩洗割削令極淨小開腹去五臟又淨洗以芧茹腹令滿柞木穿緩火遥炙急轉勿住轉常使周而不住

偏焦也清酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭住著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類眞金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧炙捧或作俸

大牛用脊小犢用脚肉亦得逼火偏炙一面白便割割又炙一面合漿滑美若四面俱熟然後割則澁惡不中食也

腩炙腩奴感反

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

牛羊麞鹿肉皆得方寸繼切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則肉擬火間痛逼火迴轉急炙色白熟食含漿滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得繼長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁腩之以羊絡肚臢素干反腩裹橫穿炙之

牛脉炙

老牛脉厚而肥刻穿痛鍵令聚逼火急炙令上脆然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火遥炙則薄而且朋

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條炙而炙之割食甚香美

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合搗令如彈丸別以五

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

篇海曰膞音扑割肉也

斤令肉作臛乃下丸炙煮之作丸也

膞炙豘法

小形豘一頭膞開去骨去厚處安就薄處令調取肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚醬汁三合琢葱白二斤薑一合橘皮半合和二種肉著豘上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箬著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以串一升合和特特刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之今世不復用也

篇海曰衘同銜音咸凡口含物

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜菹一合葱白一合薑橘皮各半枚椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豘亦得也

衘炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和

大豆酢五合瓜菹三合薑橘皮各半合切小蔥一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作臛酢一升瓜菹五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙
子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作
酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者赤白半細研熬之
以酸瓜葅筍薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁
合和肉丸之手搦汝角切爲寸半方以羊豬胳肚

字彙曰喫同啖噉也食也

字彙曰堰音歐褻沙

腸裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟莫
四臠牛雞肉不中用

擣炙一名筒炙一名黃炙

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如喫炙若解
離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削去青皮
節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之欲熟
小乾不著手豎堰中以雞鴨白手灌之若不均
可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子
黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促莫莫若不即用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰捌凡上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍之

字彙曰捉捌也搦也　捕也　篇海曰捌抑也

絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅膏油中煎之出鎗及熱置拌上盆子底按之令勿捌將莫翻仰之若盆子莫仰與盆子相應又云用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解莫之還令相就如全莫小者二寸半莫二葱蒨二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

範炙

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797　ガラス使用

用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙之斫取臆肉去骨莫如白煮之者

炙鼈

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅拌莫之大莫六小莫之八仰莫別莫酢隨之

炙鱉

似炙鼈汁出去半殼三肉共莫如鼈別莫酢隨之

（篇海曰鍋音謁以鐵爲揭也揭所以表識）

（韻會曰鼈大足在首上如鐵者）

（韻會謹重也）

炙車螯

炙如鱉汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令煖仰莫四酢隨之勿令熟則肭

炙魚

用小鱓白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大爲方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇檀細切鍛盤豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好鱉莫不惟用一

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙脺音四腦盖

作脺奥糟苞第八十一

作脺肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤臠肉有骨者合骨麤剉鹽麴麥䴷合和多少量意斟裁然後鹽麴二物等分麥䴷倍少於麴和訖内甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作奥肉法

篇海曰鏊音延楄物

字彙曰爓音鈔乾熬也

先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒之令黄用煖水梳洗之削刮令淨刳去五臟豬肪爓取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中爓之肉熟水氣盡更以向所爓肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂渡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙啖其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹肉捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙嗽之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥泡時割作棒炙形茅菅中苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

字彙曰牒音轍薄切肉也

食經曰作犬牒徒撮反法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令二沸易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉餽中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬牒

食經曰苞牒法

用牛鹿肫蹄白煮柳葉細切擇去耳尸鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就餽中和之仍復蒸之令極爛

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

勺豪蹲音傳腓腸

熟一升肉可與三鴨子別復蒸令輭以苞之用散茅為束附之相連必致令裏大如轉雍小如人腳蹲腸大長二尺小長尺半大木迮之令平正唯重為佳冬則不入水夏作小者不迮用小板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏之兩頭與楔楔（蘇結反）之二板之間楔宜長薄令中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去水一尺許若急待肉水中時用去上白皮名曰水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白

野録極録曰酵起麪也　正字通以酒母起麪曰發酵　蕭子顯齊書永明九年正月

茅上以熟煮雞子白三重間之即以茅苞細綖概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就甑中和之蒸苞如初莫如白牒一名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸漿一斗煎取七升用粳米一升著漿遲下火如作粥六月時溲一石麪著二升冬時著四

詔太廟祭薦宣皇帝起麫餅註発酵也韋巨源食単有婆羅門軽高麫今俗籠蒸饅頭発酵浮起者是也

升作

作白餅法

麵一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作

作焼餅法

麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麵當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲 一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煑之熟三分之一鐺中也

膏環 一名粔籹

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麵手搦團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煑之

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797　ガラス使用

字彙曰餡餌也

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鎗中膏油煎之令成團餅厚二分全莫細環餅截餅環餅截餅一名寒具一名鴨子皆須以蜜調水溲麵若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者入口即碎脆如凌雪

餡餘起麵如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十

日輭然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著劑入脂浮出即急斸以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熟始斸杖刺作孔者減其潤氣堅破不好法須麪盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麵以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鎗上挼

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

字彙曰溲音蒐水調粉麪也
字彙曰餡與餡同餅也

令薄如韭葉逐沸煑
餺飥挼如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁挼使極薄皆急火逐沸熟煑非直光白可愛亦自滑美殊常

切麪粥一名棊子麪 𪍿盧貨反麪蘇貨反粥法

剛溲麪揉令熟大作劑挼餅麤細如小指大重縈於乾麪中更挼如麤著大截斷切作方棊簸去勃甑裏蒸之氣餾勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷挼散勿令相黏袋盛舉置須即湯煑別作

康熙字典曰𪍿盧臥切麪𪍿粟粥
篇海曰笊籬竹杓上音爪
字彙曰綫縷也

臛澆堅而不泥冬天一作得十日𪍿麪以粟飯餴水浸即漉著麪中以手向簸箕痛挼令均如胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煑笊籬漉出別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臛中汁沸油豆粉若用粗粉脆而不美不以湯溲則生不中食如環餅麪先剛溲以毛痛揉令極軟熟更以臛汁溲令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

牛角開四五孔容韭葉取新鼎細細兩段各方半下依角之小鑿去中央綴角著紬以鑽鑽之令得粉用訖洗舉十二年用裹盛漉粉斂四角臨沸湯上擱出熟煮臛澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色

積積著與好麵不殊一名帽餅著酪中者直用白湯漉之不須肉汁

豚肉餅法一名撥餅

湯漉粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟

令漉出著冷水中酷以豚皮臛澆而且美

治麵砂塿初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中抨使均調於布巾中良久挺動之土株悉著麥於麵無損一石麵用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無痛

糗糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以

西一信榮堂藏

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

粟裹黏亦作粽粽

淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名糜一名角黍盖取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹篛內米一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所一行須釜中煮可炊十石米間黍熟

食次曰糧

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手搦

字彙曰篛音蕩大竹筒也

之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二箸不開破去兩頭解去束附

煮糧草片反米有也盛作根第八十四

煮糧

食次曰宿客足作糧粞蘇黃反粒米一斗以沸湯一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以糧舂取勃勃別出一器中折米白煮取汁爲白飲以飲二升投糧汁中又云合勃下飲訖出勃糧汁復

徐幹齊都賦王人盛饗期蓋所宿

篇海曰粞音摘黏也又屑米爲飲

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10卷』 請求記号 特1-797
ガラス使用

悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠枹抑令徧著一邊以粔汁沃之與勃又云粔末以二升小器中沸湯漬之折米煮爲飯沸取飯中汁半升折箕漉粔出以飲汁當向粔汁上淋之以粔箄春取勃出別勃置復著折米瀋汁爲白飲以粔汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西粔最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用粔汁焉

煮醴酪第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及己乃隱於介休縣綿山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以綿上之地封之以旌善人於今介山林木遥望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日爲之斷火煮醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

行遂爲常俗然麥粥自可禦暑不必要在寒食
治釜令不渝法
常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易
然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不
渝法以繩急束蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾
牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗捋却水乾然使
熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處
處徧揩拭釜察作聲復著水痛踈洗視汁黑如
墨捋却更脂拭踈洗如是十徧許汁清無復黑
乃止則不復渝煮杏酪煮餳煮地黃染皆須先
治釜不爾則黑惡
煮醴法
與煮黑餳同然須調其色澤
味淳濃赤色
足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘
若醴疑謂此非醴酒也
煮杏酪粥法
用宿穬麥其春種者則不中預前一月事麥折
令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如
上治釜訖先釜煮一釜麤粥然後淨洗用之打
取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取
汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火
先煮杏仁汁數升上作肬腦皺然後下穬麥米
唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煮令極熟剛
淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二
斗者抒粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂
米粒有類青玉停至四月八日亦不動渝釜令

字彙曰饙 與餴烝米 一熟而以 水沃之乃 再烝也

粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解離
其大盆盛者數捲 居萬切 亦生水也

餴飯第八十六

作粟餴法

師米欲細而不碎 碎則濁而不美 師訖即炊 經宿則澀 淘必
宜淨 十徧已上彌佳 香漿和煖水浸饙少時以手挼無
令有塊復小停然後壯 先停饙冬宜久夏少時 蓋以人意消息之 若不
停饙則 饙堅也 投餴時先調漿令甜酢適口下熱飯於
漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解

字彙曰撈音牢沈取也

散然後撈盛飯便滑美若不飯即擾令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽內以湯淘腳踏瀉去潘更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饋時於大盆中多著冷水必令冷徹米必淘下饋時於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手挼饋良停之折米堅實必須弱炊故也不停則硬挼飯調漿一如上法粒似青玉滑而且美又甚堅實弱炊者粳米爲酪粥者美於

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熟飯於甕中以滿爲限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏飯漿並不敗而常滿所以爲異以二升得解水一升清後有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚿百蟲不近井甕矣甚是

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熟湯浸米一食久然後以手挼之湯令瀉去即以冷水淘沃挼去白乃止飯色潔白無異清流之米又時赤稻一白米裹著蒿葉一把白鹽一把合舂之即絶白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水漬四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米餲糒法

取粳米沃漉作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗糒法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迮取膏溲糒率一升糒米用棗一升

崔寔曰五月多作糒以供出入之糧

韻會曰餲蒸米麥也礼記内則棗餌註蒸以爲糗餌乾飯屑也

舊米飯法

舊穀盛常囊中擣舂器爲屑勿令作末內常囊中令滿柣上揉之取末一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜葅長切將炙肥肉生雜菜肉餅中急捲用兩卷三截之令相就並六斷長不過二寸別奠飄盧隨之用胡芹切下酢中爲飄盧食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難咖苦怪

反米飯　腳者皆米冷淨也

素食第八十七

食次曰葱韭羹法

下油水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米粉粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熟體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂簸令米毛不潛以豉三升煮之潛箕灑取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漉出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分而兩甑蒸之氣餾以豉汁五升灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即不用熟食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停甑上則漏去油重蒸不宜久久則漏油奠訖以椒薑末粉漉之

字彙曰臙酥屬康熙字典曰不托與鮥飥通玉代史李茂奠傳

臙音蘇托人

托二斗水一石煮白米三升令黃黑合托三沸絹漉取汁澄清以臙一升投中無臙與油二升

一日食粥一日食不托歐陽脩飯田錄唐人謂湯餅爲不托字彙曰竿與等同

臟托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮竿子切不息長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮復令沸更去沫擬予盛合汁減半奠用箸二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

甜瓜越瓜瓠用毛未脫者即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬肉肥羊肉亦佳肉須別煮令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜蕪菁葵韭等皆得多於菜無葱白欲得葱白代之蘇油宜大用煎菜細擘葱白代之渾豉白鹽椒末先布菜於銅鍋底次肉無肉以蘇油代之次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布向滿爲限少下水僅令相淹漬煮令熟

又甜漢瓜法

直以香醬葱白麻油甜之勿下水亦好

菌一名地雞口未開內外全白者佳其口開裏

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯煠去腥氣擘破先細切葱白和麻油（蘇亦好）熬令香復多擘葱白渾豆鹽椒末與菌俱下缹之宜肥羊肉雞猪肉亦得肉缹者不須蘇油（肉亦先熟煑蘇切重重布之如缹瓜瓠法唯不著菜也）缹瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

缹茄子法

用子未成者（子成則不好也）以竹刀骨刀四破之（用鐵則渝黑也）湯煠去腥氣細切葱白熬油香（蘇彌好）香醬清擘葱白與茄子共下缹令熟下椒薑末

作葅藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹葅法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者葅爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥即止不復調和葅色仍青以水洗去鹹汁煑為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日抒出之

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

粉黍米作粥清擣麥麵麩作末絹篩布菜一行以麩末薄絵之即下熱粥清重重如此以滿甕爲限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及麥麩末味亦勝

作湯菹法

菘苣蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中焯出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯焯訖令水中渥之鹽醋中熬胡麻油香而且脆

緼溫曰釀音釀菜也釀菜爲菹

多作者亦得至春不敗

釀菹法

菹菜也一日菹不切日釀菹用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辮擇治淨洗沸湯焯即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麩末洗菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七月便熟菹甕以穰茹之如釀酒法

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

作辛菹法

以酢煑葵菜擘之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中掊作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合漬案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令發菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煑沸作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以爲菹謂蒲始生取其中心入地者蒻大如匕柄正白生噉之甘脆又煑以苦酒受之如食筍法大美今吳人以爲菹又以爲酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米爲飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃煑小麥時時粣（桑葛反）之

崔寔曰九月作葵菹其歲温即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鐴中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中緜其口三日豉氣

備海曰鐴音曆鐴鐺又鐴鬲類又酒器

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳預章郡人晚種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮枕皮烏梅汁器中細切瓜令水三分長二寸熟煠之以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾煸之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炊之令黃合春之以三斗好酒解之以瓜投中密塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊為飯輭炊停令極冷以麴

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10卷』　請求記号 特1-797
ガラス使用

箄中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三七日無衣乃停要須衣徧乃止出日日曝之燥則用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉于一斗釀法須消化復以五升米酸之消化復以五升米酸之再酸酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中

爲佳

瓜菹法

採越瓜刀子剖摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥瓶中唯久佳又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令燥手拃令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10卷』　請求記号 特1-797
ガラス使用

合藏之蜜泥瓶口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰莫四片用小而直者不可用貯

瓜菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蓼菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長者依秫截與酢幷和葉汁不爾火酢薄莫之

苦筍紫菜菹法

筍去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半莫紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而葉細生極穊淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蕺菹法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清瀋汁淨洗之及煖即出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子奠去蕺節料理接奠各在一邊令滿

菘根榼菹法

菘淨洗徧體須長切方如筭子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

字書曰熯乾炙也

熯菹法 熯呼幹反

淨洗縷切三寸長許束爲小把大如筆簳暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切

小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不各在一邊不即入於水中則黃壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫經沸湯即出多與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壞料理滿奠煴菘葱蕪菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水洗內蜜中大者中解小者渾用竪奠四又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰笮手細切長二寸麤細如研生布薄絞去汁即下杭汁令小煖經宿漉出煮一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄

字彙曰杭木名出豫章汁可藏果及卵不壞

國立国会図書館　タイトル『齊民要術 10卷』　請求記号 特1-797　　ガラス使用

丹鉛總録曰潘音覽遺物也

與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煮兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鉤干廉薑屑取石榴懸鉤一柸可下十度嘗著若不大澀杭子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鉤一奠不過五六度熟去麤皮杭一升與水三升煮取升半澄清

梨菹法

先作潘盧感反用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮通體薄切奠之以梨潘汁投少蜜令酣酢以泥封之若卒切梨如上五梨分半用苦酒二升湯二升合和之温令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以綦參置柸旁夏停不過五日又云卒作煮熟亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輭濕者乾即不中用秤木耳亦得煮五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白少許著取香而已下豉汁漿清

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蘆菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蘆似苦菜莖莖青摘去葉白汁出其脆可食亦可爲菹青州謂之芑西河鴈門蘆尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫蕨非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉瀹爲茹滑美如葵今隴西天水人及此時采而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散爲三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食用秦曰蕨齊魯曰鼈亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出瀉內糟中可至蕨時

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

蘘荷

取蘘荷經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蘘俱寸切之

荇字或作莕

爾雅曰莕接余其葉郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如

釵股上青下白以苦酒浸之爲菹脆美可案酒

其華蒲黃色

餳餔第八十九

史游急就篇云鐵殊飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有餦餭餳亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然則飴餔可以養老自幼故録之也

煮白餳法

用白牙散蘗佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上

篇海曰醋音徂酒漱口也以酒曰酯以水曰漱疏云演也言食畢以酒演養氣也愚按口廣雙也

加鹺以防沸溢乾蘗末五升絞米一石米必細㪷數十徧淨淘炊爲飯攤去熱氣及暖於盆中以蘗末和之使均調臥於甒中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日夏即半日許看米消減離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食頃便拔酳取汁取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下餳一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黑量熟止火良久向冷然後出之用梁米者餳如水精色

黑餳法

用青牙成餅蘗末一斗絞米一石餘法同前

琥珀餳法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥蘗末

煮餔法

用黑餳蘗末一斗六升絞米一石臥煮如法但

以蓬子押取汁以七匙紇統攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍薁盆中蘖末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先氷凍作京餳煮暴飴

食次曰白蘭糖法

熟炊秫稻米飯及熱手杵臼淨者舂之爲糗須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核

糗漚曰糗音慈與粢同阿飯餅也

兩頭尖更曝令極燥膏油煮之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糗粗細如箭幹曰曝小曝燥刀斜截大如棗核煮圓如上法圓大如桃核半莫不滿之

黃蘭糖

白秫米精舂不簸漸以桅子漬米取色炊舂爲糗加蜜餘一如白糗作蘭煮及莫如前

煮膠第九十

煮膠法

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797
ガラス使用

煮膠要用二月三月十月月餘月則不成凝則不疑無餅寒則凍冰白膠不粘沙牛皮水牛皮豬皮爲次驢馬駝騾皮爲上其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠小陪費樵薪破皮履鞋底格椎皮靴底破鞾鞮但是生皮無問年歲久遠不腐爛者悉皆中用然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新者其脂肪鹽熟之皮則不中用譬如生鉄一經柔熟永無銹鑄之理無爛汁矣唯欲舊釜大而不渝者釜新則燒令費新大釜渝令膠色黑法於井邊坑中浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛

削毛費功於膠無益凡水皆得煮然鹹苦之水膠乃更勝長作木七頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底七頭不施鉄刃頭攪不徹底則焦則勝惡是以尤須婁數之水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絕火根皮爛熟以七漉汁看後一珠微有黏勢熟矣爲過傷火令膠焦取淨乾盆置竈煙丁上以米牀加盆布蓬苣於牀上以大杓挹取膠爲著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添水煮之攪如初法熟挹取看熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』 請求記号 特1-797
ガラス使用

向滿舁著空靜處屋中仰頭令凝則氣蔓成水令雜凌旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊縄以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後十字折破之又中斷爲段較薄割爲餅唯極薄爲佳乾又色似琥珀好堅厚者既難燥又見焦黑皆爲膠惡也難近盆末下名爲笨膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最是膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭中竪槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布置膠餅其上兩重爲作陰涼并扞霜露膠餅雖凝水汁盡見日即消霜露復難燥乾旦起至食時卷去上箔令膠見日即消霜露復難燥乾旦起至食時卷去上箔令膠見日凌旦寒氣不畏下消釋食後還復舒箔爲陰霜露之潤見日即乾食後還復舒箔爲陰雨則內廠屋之下則不須重箔四五日泥泥時縄穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之以防青蠅壁土之汗夏中雖輭相著至八月秋涼時日中曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兎毫及筆青毛去

其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛捎整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣笋青毛縮笋青毛去兎毫頭下二分許然後合扁捲令極圓訖痛頡之以所整笋毛中或用衣中心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣笋毛外如作柱法使中心齊亦使平均痛頡內管中寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹簁於埳內簁去草莽若細

沙塵埃此物至輕微不宜露簁喜失飛去不可不慎墨一斤以好膠五兩浸梫才心皮汁中煑色可以下雞子白去黃五顆亦以其硃砂一兩麝香一兩別治細簁都合調下鐵臼中寧剛不宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九月溫時敗臭寒則難乾漬溶見風日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

時 1 797

国立国会図書館　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797　　ガラス使用

国立国会図書館　　タイトル『齊民要術 10巻』　請求記号 特1-797

ガラス使用